

Meggyőződésünk, hogy a Kaposvári Állattenyésztési Kutatási Fejlesztési Termelési Egyesülés K + F programjaival nagyban elősegíti a baromfiiparban a több és jobb minőségű termék gazdaságosabb előállítását.

A KOMPLEX MINŐSÍTÉS ÉS A KORSZERŰ MINŐSÉGELLENŐRZÉS AKTUÁLIS KÉRDÉSEI BAROMFITERMÉKEKNÉL

DR. MOLNÁR PÁL főigazgató-helyettes (Állategészségügyi
és Élelmiszerellenőrző Központ) — DR. ERDÉSZ SÁNDOR vezető vegyész (BE)

Baromfitermékek élvezeti értékük, kedvező táplálkozásfiziológiai összetételük és jó emészthetőségük miatt kedvelt élelmiszerek. Növekvő minőségi igények figyelhetők meg elsősorban az érzékszervi, összetételi, higiéniai és a csomagolással összefüggő tulajdonságok terén. Ennek megfelelően szélesedik a vizsgálandó tulajdonságok skálája is. Az átfogó minőségvizsgálat alkalmas a baromfifajták késztermék szempontú minősítésére, és ezáltal nemcsak a gyártónak, kereskedelemnek, fogyasztónak, hanem a tenyésztőnek is értékes információkat nyújt, megteremtve a minőségi érdekelttség kialakításának lehetőségét.

Baromfitermékeknél összességében viszonylag nagy elmaradás mutatkozik a minőségvizsgálati módszerek, a szabványosítás és ebből következően a minőségmutató számítási módszere terén. A fejlesztő munka gyorsítása érdekében sürgősen előbbre kell lépni néhány vizsgálati módszer kidolgozása, illetve adaptálása terén. Szükség van több egymással összefüggő vizsgálatssorozatra is, melynek eredménye felhasználható lesz a baromfitermékek minősítésének továbbfejlesztéséhez és minőségük javításához.

A korszerű minőségellenőrzés baromfitermékek esetén is kétirányú fejlesztést igényel. A gyártásközi ellenőrzéshez meg kell pontosan határozni az ún. „minőség-érzékeny” gyártási fázisokat, az ahhoz rendelt technológiai és termékparamétereket (pl. vizuális tulajdonságok), a vizsgálati módszereket és a vizsgálatok gyakoriságát. A rutinszerű késztermék-ellenőrzés kialakításánál az átfogó, komplex minősítésbe vont jellemzők közül a fogyasztói megítélés szempontjából kiemelten fontosak, valamint a gyártásközi ellenőrzés hatékonysága a mérvadók.

ÚJ KONCEPCIÓK A BAROMFIIPARI SZABVÁNYOSÍTÁS TERÜLETÉN

DR. BEZSILLA ERNŐNÉ főmérnök (Országos Szabványügyi H. vatal) —
DR. ERDÉSZ SÁNDOR vez. vegyész (BE)

A baromfi szakágazat alapvető feladata a belföldi ellátás biztosítása, az államközi egyezményekben rögzített kontingensek maradéktalan teljesítése és a nem rubel elszámolású export gazdaságos fokozása. Ezekkel a feladatokkal összhangban a baromfitermékek szabványosításának alapelve a belföldi és külföldi követelményrendszer összehangolásával a legkorszerűbb igények rugalmas követése és a hazai minőfésszabályozó követelményrendszerbe való mielőbbi beépítése. Az új szabványosítási koncepciókat a következő csoportokba oszthatjuk:

- a belföldi és külföldi igények még szorosabb összehangolása,
- a szabványok vertikálításának dinamikus biztosítása,

- korszerű vizsgálati módszerek bevezetése,
- matematikai, statisztikai módszerek egyre szélesebb körű bevezetése,
- az eltérési engedélyhez nem kötött szabványok körének bővítése.

A belföldi és külföldi igények még szorosabb összehangolása

Műszaki követelmények megfelelő kiválasztásával, illetve kibővítésével termék-szabványainkban (pl. vágott baromfi, darabolt baromfi, tojáspor) sikerült teljes összhangot biztosítani a hazai és nemzetközi szabványok között. Természetesen ez annak is köszönhető, hogy Magyarország tevékenyen részt vesz a nemzetközi munkában (KGST, EGB és Codex Alimentarius Bizottság).

A szabványok vertikálításának dinamikus biztosítása

Kíváncsok, hogy a nyersanyagoktól kezdve a felhasznált adalékanyagokon keresztül egészen a csomagolóanyagokig a jelenlegi igényeket kielégítő összefüggő harmonikus követelményrendszer érvényesüljön. Ennek érdekében széles munkakapcsolatot kell és kellett kialakítani a nyersanyagot termelő egységektől kezdve a segédanyagokat gyártó vállalatokig.

Korszerű vizsgálati módszerek bevezetése

A klasszikus vizsgálati előírásokon kívül egyszerűbb, azonban korszerű módszerek bevezetése, amelyeknek olcsósága és gyorsasága lehetővé teszi az oly fontos információmennyiség növelését.

Matematikai és statisztikai módszerek egyre szélesebb körű bevezetése

Gyakorlati vizsgálati eredményekre épülő matematikai statisztikai módszerek alkalmazása pl.: Vágottbaromfi-mintavétel és a készülő érzékszervi bírálati szabvány

Az eltérési engedélyhez nem kötött szabványok körének bővítése

A vállalati önállóság növelése érdekében csökkentjük az eltérési engedélyhez kötött szabványok számát.

A BAROMFIIPARI TERMÉKEK MINŐSÉGALAKULÁSA AZ ORSZÁGOS ADATOK TÜKRÉBEN

DR. HÍDVÉGI IMRÉNÉ igazgatóhelyettes — KUNOS ERZSÉBET
(Békés m. Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomás)
GÁBOR ISTVÁNNÉ (Állategészségügyi és Élelmiszerell. Kp. Bp.)

A MÉVI hálózat által 1982. évben megvizsgált baromfiipari termékek minősége a bázisidőszakhoz viszonyítva változatlanak értékelhető. A kifogásolt tételek száma az állami iparban volt a legalacsonyabb. Az állami ipar kiemelt termékeinek minőségmutatója változatlan.